

Espagueti con Salsa de Carne

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Carne molida cruda (no más de 20% de grasa)	17 lbs	
Cebollas, picadas	1 lb	2 2/3 tazas
O	O	O
Cebollas deshidratadas	3 oz	1 1/2 tza
Ajo granulado		3 Cdas
Pimienta molida o pimienta blanca		1 Cda
Puré de tomate enlatado	10 lbs	1 gl 2 tazas (1 1/2 lata No. 10)
Agua		1 gl
Sal		2 Cdas
Perejil seco		1/2 taza
Albahaca seca		1/4 taza
Orégano seco		1/4 taza
Mejorana seco		2 Cdas
Tomillo seco		1 Cda

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	322	
Total Fat	10.71 g	
Protein	21.23 g	
Carbohydrates	34.24 g	
Dietary Fiber	2.9 g	
Saturated Fat	4.38 g	
Sodium	310 mg	

Sal		1/4 tza
Espagueti integral, quebrado en tercios	9 lbs 8 oz	1 gl 3 3/4 cuarto gl

Directions

1. Dore la carne molida. Escorra. Continúe inmediatamente. Agregue las cebollas. Cocine por 5 minutos.
2. Agregue ajo granulado, pimienta, puré de tomate , agua, sal, perejil, albahaca, orégano, mejorana y tomillo. Cocine a fuego lento por 1 hora. PCC: Caliente a 155°F o mayor temperatura por los menos por 15 segundos.
3. Caliente el agua hasta hacerla hervir. Agregue la sal.
4. Lentamente agregue el espagueti. Revuelva constantemente, hasta que el agua hierva nuevamente. Cocine de 10 a 12 minutos o hasta que estén al dente, revuelva ocasionalmente. NO COCINE DEMASIADO. Escorra bien. Vierta agua fría en los espagueti para que se enfríen ligeramente.
5. Revuélvelos a la salsa de carne.
6. Divida la mezcla igualmente por la mitad en bandejas para mesa de vapor (10" x 12" x 4") que han sido ligeramente cubiertas con aceite de aerosol antiadherente. Para 100 porciones, use 6 bandejas.
7. PCC: Para servir caliente, mantenga a 135°F o mayor temperatura. Sirva con un cucharón de 8 oz (1 taza) por porción.